ŒNOLIA

LEVULIA®ALCOMENO

Fiche Technique

Levure *non-saccharomyces* biologique pour la production de vins dans le respect des équilibres acides.

FR-BIO-01
Agriculture UE

USDA ORGANIC

INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

LEVULIA® ALCOMENO est une souche de levure non-*saccharomyces* issue d'un programme de recherche sur l'écologie microbienne. Cette sélection issue de différents terroirs de Bourgogne a été menée en collaboration avec l'Université de la Vigne et du Vin (UVV) de Dijon.

LEVULIA® ALCOMENO appartient à l'espèce *Kluyveromyces thermotolerans*, souche de levure naturellement présente sur la baie de raisin qui participe, dès la phase de pré-fermentation alcoolique, à la complexité organoleptique du vin.

Son métabolisme entraine une production importante d'acides organiques tel l'acide lactique et permet ainsi d'apporter au vin de la fraîcheur et de l'équilibre en bouche. Cela se traduit par une augmentation nette de l'acidité totale et d'une diminution du pH du vin.

Au niveau analytique, les vins fermentés avec **LEVULIA® ALCOMENO** se différencient par une diminution du degré alcoolique et une augmentation d'acide lactique. Ces variations physico-chimiques dépendent du cépage, des conditions climatiques et de la qualité de l'implantation de la levure dans le moût.

LEVULIA® ALCOMENO peut assurer la fermentation alcoolique au moins jusqu'à 7% volumique. Elle s'utilise en inoculation séquentielle. Le moment de l'inoculation avec une levure de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*, comme **LEVULIA ESPERIDE®** ou **FERMOL® CANDY,** dépendra de l'objectif de correction de l'acidité souhaité par le vinificateur.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Kluyveromyces thermotolerans*. Production biologique.
- Cellules revivifiables > 10^{10} UFC/g.

LEVULIA® ALCOMENO est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Recherche Avancée AEB®

AEB FRANCE SARL - 10 rue du stade - 68240 Sigolsheim - Tél. +33 (0)3 89 47 32 33 - Fax +33 (0)3 89 47 33 34 - infofrance@aeb-group.com

Référence : LEVULIA ALCOMENO_TS_FR_0240615_OENOLIA_France

ŒNOLIA

LEVULIA®ALCOMENO

Institut Jules Guyot

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool: 7,2 %Vol.
- Besoin en azote : moyen.
- Diminution du degré alcoolique.
- Faible production d'acidité volatile.

DOSE D'EMPLOI

S'utilise à 30g/hL.

MODE D'EMPLOI

Dans un récipient propre, réhydrater les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (si possible non-chlorée) à 25-30°C et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemencer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
Attendre 24 à 72 heures avant inoculation d'une souche *Saccharomyces cerevisiae*.

COMPLEMENT D'UTILISATION

- Souche sensible au SO_2.
- En cas de conditions fermentaires difficiles (TAP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc.) nous recommandons l'emploi de **FERMOPLUS® ENERGY GLU** (5 à 15 g/hL) dans l'eau de réhydratation des levures.

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit sec et exempt d'odeur, de préférence à une température comprise entre 4 et 7°C. Conserver parfaitement refermé au réfrigérateur après ouverture.

Sachet de 500g – Carton de 10kg (20 x 500g).

Référence : LEVULIA ALCOMENO_TS_FR_0240615_OENOLIA_France

Recherche Avancée AEB®
AEB FRANCE SARL - 10 rue du stade - 68240 Sigolsheim - Tél. +33 (0)3 89 47 32 33 - Fax +33 (0)3 89 47 33 34 - infofrance@aeb-group.com